

SKU: TOP4DN

**Fimar**

## **Forno misto convezione/vapore diretto digitale Modello TOP4DN**



### **Descrizione**

#### **Forno misto convezione/vapore diretto digitale TOP4D 4 teglie**

Il forno misto digitale **TOP4D** è la soluzione ideale per ristoranti e gastronomie che cercano un forno compatto con funzioni avanzate, in grado di gestire la cottura a convezione e vapore diretto su 4 teglie 600x400 o GN 1/1, con assorbimento di 10,5 kW e alimentazione monofase o trifase a seconda delle esigenze di impianto.

#### **Camera di cottura e struttura professionale**

La camera di cottura interna misura circa 66 cm in larghezza, 49 cm in profondità e 45,2 cm in altezza, dimensioni che permettono di sfruttare al meglio la capacità su 4 livelli mantenendo al tempo stesso un ingombro esterno contenuto, ideale per cucine professionali con spazio limitato.

La configurazione interna è studiata per facilitare carico e scarico teglie e per lavorare in abbinamento al sistema di ventilazione e al controllo digitale, ottimizzando i flussi d'aria e la gestione dell'umidità in camera di cottura.

#### **Ventilazione, umidità e controllo cottura**

La regolazione delle ventole su 5 velocità permette di adattare la forza della convezione al tipo di prodotto, dalle preparazioni più delicate alle cotture più robuste, mentre il sistema dedicato velocizza l'eliminazione dell'umidità dalla camera di cottura per ottenere croste asciutte e dorature regolari.

La presenza della sonda al cuore consente un controllo preciso della temperatura interna del prodotto, fondamentale per secondi piatti, arrosti e preparazioni che richiedono una cottura uniforme

al punto desiderato, riducendo gli scarti e gli errori di cottura.

## Controllo digitale e programmi avanzati

Il pannello di controllo digitale con 99 programmi memorizzabili consente di standardizzare le ricette e di richiamare rapidamente i set di cottura più utilizzati, semplificando il lavoro dello staff anche nei momenti di maggiore carico.

Ogni programma può gestire fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica, combinando differenti temperature, tempi, velocità ventola e presenza di vapore, mentre il preriscaldamento automatico porta il forno alla temperatura impostata prima dell'inizio del ciclo per ridurre i tempi di attesa e garantire risultati costanti.

## Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno misto a convezione e vapore diretto con controllo digitale.
- Capacità camera di cottura: 4 teglie 600x400 mm oppure GN 1/1.
- Assorbimento elettrico: 10,5 kW, adatto a utilizzo intensivo in ristorazione.
- Alimentazione: versione monofase o trifase in base alla configurazione impiantistica.
- Dimensioni interne camera: circa L66 x P49 x H45,2 cm.
- Controllo digitale con memoria fino a 99 programmi personalizzabili.
- Fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma impostato.
- Funzione di preriscaldamento automatico della camera di cottura.
- Regolazione ventole a 5 velocità per adattare il flusso d'aria al tipo di prodotto.
- Sistema dedicato per velocizzare l'eliminazione dell'umidità dalla camera di cottura.
- Sonda al cuore per il controllo della temperatura interna del prodotto.
- Peso macchina: circa 87 kg, struttura solida per uso professionale continuativo.

## Ideale per la ristorazione

Grazie alla combinazione tra convezione, vapore diretto, ventola a 5 velocità e sonda al cuore, il forno misto TOP4D si presta alla preparazione di secondi, contorni, prodotti da forno e piatti pronti con elevata ripetibilità e qualità costante su tutti i livelli di carico.

L'elettronica con 99 programmi, 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma e preriscaldamento automatico rende questo forno un valido alleato nelle cucine professionali che vogliono ottimizzare tempi, consumi energetici e organizzazione del lavoro.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71.5
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	93.7
Profondità (cm)	82.1/88.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 260